

Perfil Económico del Cacao 2007.-

Departamento de Inteligencia de Mercados

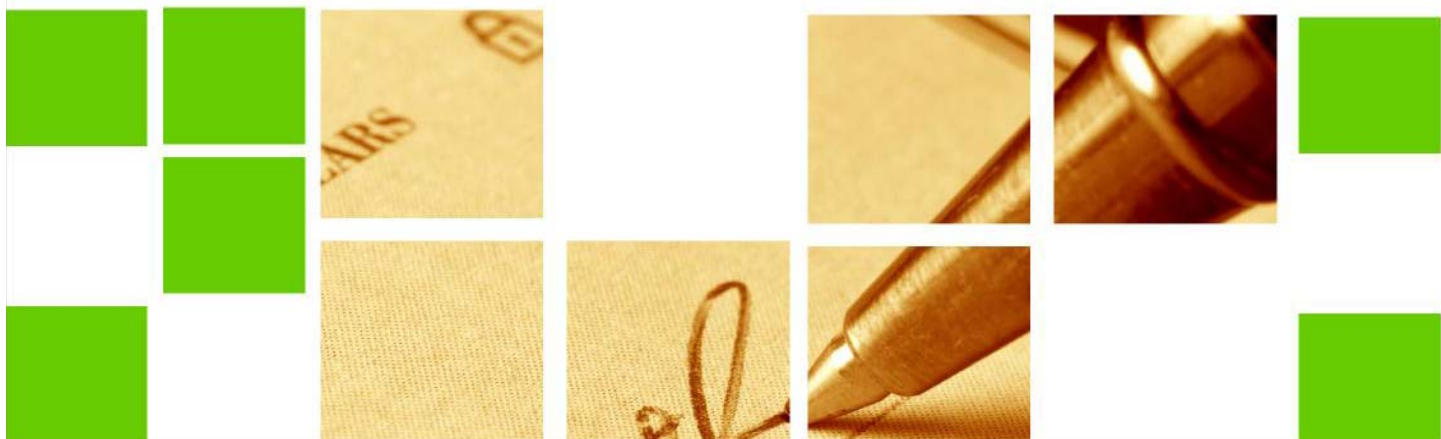


TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCION DEL CACAO	1
1.1 IMPORTANCIA Y ATRIBUTOS DEL CONSUMO DE CACAO	1
1.1.1 AREA CULTIVADA	2
1.2 CULTIVO DE CACAO ORGANICO	2
2. PRODUCCION DE CACAO	3
2.1 PLANTAS PRODUCIDAS	3
2.2 CACAO CRUDO EN GRANO	4
2.2.1 CLASIFICACION COMERCIAL	5
2.3 PRECIO DEL CACAO	5
3. EXPORTACIONES DOMINICANAS	7
4. MERCADO MUNDIAL Y EXPORTACIONES DE CACAO ORGANICO	8
4.1 BENEFICIOS EN EXPORTACION	8
4.2 MERCADO MUNDIAL DE CACAO	11
4.2.1 CULTIVO Y PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO	11
4.2.2 PANORAMA DE LA PRODUCCION MUNDIAL	11
4.3 CONSUMO MUNDIAL	13
4.4 TENDENCIA DE DEMANDA INTERNACIONAL	15
4.4.1 DESEMPEÑO PAÍSES EN DESARROLLO	15
4.4.2 RANKING	16
4.4.3 PRECIOS INTERNACIONALES	17
4.4.4 REPÚBLICA DOMINICANA	18
4.5 IMPORTACIONES DE CACAO EN GRANO, ENTERO, PARTIDO O TOSTADO DE CENTROAMÉRICA	20
4.6 COMERCIO MUNDIAL DE CACAO	22
4.6.1 PRINCIPALES EXPORTADORES	22
4.6.2 LAS TENDENCIAS DEL MERCADO	23
7. PERSPECTIVAS	25

PERFIL ECONOMICO DEL CACAO

1. DESCRIPCION DEL CACAO

El cacao como planta de producción requiere ser sometido a un proceso que bien conducido garantiza una mayor producción. El cultivo del cacao presenta diferentes etapas como la fundación que comprende los cuatro primeros años de la plantación, esta va desde que se realiza la primera labor hasta que los árboles inician su producción. El mantenimiento tiene por finalidad mantener en buena forma la plantación cacaotera durante toda la época productiva.

La recuperación se realiza cuando la plantación de cacao es menor a 20 años y presenta problemas que se manifiestan por baja producción siendo necesario reponer determinada cantidad de plantas. La rehabilitación es pertinente cuando las plantaciones de cacao son viejas o su edad es superior a los 30 años y declinan su producción. La rehabilitación repone en forma total todas las plantas de cacao¹.

La decisión de plantar un cacaotal, sea para la producción de cacao fino o de aroma o para la obtención de cacao ordinario, debe tomarse teniendo en cuenta el conjunto del mercado del cacao.

1.1 IMPORTANCIA Y ATRIBUTOS DEL CONSUMO DE CACAO

En un reporte de la Organización Internacional del Cacao, recogido por la Secretaría de Estado de Agricultura se destaca que el chocolate ha sido apreciado como un alimento altamente calórico y energético, por ejemplo para atletas y soldados. Las investigaciones relacionadas a los atributos nutricionales y de salud del cacao y el chocolate continúan. La Organización Internacional del Cacao indica que estas investigaciones han descubierto que algunos componentes en el cacao ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares y reducir el riesgo de cáncer.

Los beneficios no son debidos solamente a las grasas como manteca de cacao, sino que las almendras de cacao contienen componentes fotoquímicos. Un grupo de estos compuestos es llamado flavonoides. “Los flavonoides son potentes antioxidantes y se cree que ayudan a las células del cuerpo a resistir los daños de los radicales libres. Los flavonoides del cacao pueden inhibir la oxidación de las lipoproteínas (colesterol) asociadas con las enfermedades del corazón”²

¹ Para mayor información sobre el cultivo y atención a las plantaciones productoras de cacao ver “Manejo del Cacao” en www.cacao.fundacite.arg.gov.ve

² Ver Atributos Nutricionales del Cacao, folleto elaborado por la Secretaría de Estado de Agricultura, Santo Domingo, Junio 2007.

1.1.1 AREA CULTIVADA

La participación del cacao dominicano en el comercio mundial data de siglos pasados, fue a partir de 1864 cuando el cacao empieza a considerarse como un importante rubro en las exportaciones tradicionales.

República Dominicana posee 2, 436,185 tareas sembradas de cacao, las cuales están concentradas en cinco zonas productoras, siendo las principales: Nordeste, con el 61%; (San Francisco de Macorís está al frente con 404,623 tareas de cacao en producción), el Este, con el 13%; Central, con el 10%; Norte, con 9%, y la Norcentral con el 7%. Sus condiciones geográficas y climáticas son idóneas para la plantación de los cultivos que florecen en suelos tropicales.

1.2 CULTIVO DE CACAO ORGANICO

El cacao orgánico es producido en terrenos totalmente agro ecológicos donde no se utiliza herbicidas ni abonos químicos, la categoría de orgánico es más saludable y se trata con el mismo proceso de fermentación del cacao en grano.

En adición al cacao orgánico se obtienen productos semielaborados del cacao tales como licor de cacao orgánico, manteca de cacao y polvo de cacao, los cuales tienen mayor demanda que el grano crudo.

En las zonas productoras de cacao existían unos 6,738 productores dedicados a la producción orgánica del fruto, cifra que se ha incrementado a unos 10,000, de los cuales la Confederación Nacional de Cacaocultores (Conacado) tiene un 49.8%. Le sigue Nazario Rizek con un 15.8% y luego Comercial Roig, con un 13.2%. El resto está compartido entre Munné y Compañía, J. Paiwwonsky e Hijos, Cortés Hermanos, García y Mejía, Yacoo y la Asociación de Productores de Cacao del Cibao (Aprocaci).³

República Dominicana posee el 60% del mercado mundial de cacao orgánico, existiendo en el país sembradas 401,553 tareas, que representan el 16.5% de 2, 436,185 tareas cultivadas del grano, distribuidas en 40 mil fincas grandes, medianas y pequeñas, las cuales están concentradas en cinco zonas productoras.

³ Ver Junta Agroempresarial Dominicana (JAD), información publicada en el Listín Diario sección El Dinero de fecha 18 de enero del año 2006.

2. PRODUCCION DE CACAO

2.1 PLANTAS PRODUCIDAS

La distribución territorial de la Secretaría de Estado de Agricultura establece cinco grandes regiones para la producción de cacao en República Dominicana. Para mantener el desarrollo de la producción de cacao, existían para el año cacaotero 2005/2006 un total de 32 viveros que producen las plántulas de cacao y que para la siembra se distribuyen en el territorio nacional.

La región Nordeste cuenta con la mayor capacidad de producción de plantas con un total de 10 viveros y una distribución de un 45.92% de las plantas distribuidas a nivel nacional. La región Central representa la de menor capacidad con 5 viveros y una distribución del 6.51% de las plantas distribuidas en el año cacaotero anterior.

Plantas Producidas y Distribuidas en los Viveros Oficiales y Privados Año Cacaotero 2005/2006

Regionales	Números de Viveros	Capacidad	Plantas Producidas	Plantas Distribuidas
Nordeste	10	1,140,000	889,111	615,878
Este	7	565,000	609,270	225,665
Central	5	285,000	392,500	87,300
Norte	6	730,000	343,410	114,490
Norcentral	4	325,000	338,120	297,830
Total	32	3,045,000	2,572,411	1,341,163

Fuente: Secretaría de Estado de Agricultura (SEA).

La producción de cacao para un período se cuantifica partiendo de que el año de cosecha comprende desde los meses octubre a septiembre, es decir inicia en octubre de un año y finaliza en septiembre del año siguiente. La metodología adoptada para identificar el volumen total producido consiste en adicionar el total exportado más el consumo local más el inventario final menos el inventario inicial. En el cuadro siguiente se detalla el proceso para la cosecha octubre 2005/septiembre 2006.

Producción Nacional del Cacao (En Us\$ y T.M.) Cosecha Octubre 2005 -Septiembre 2006

Tipos de Cacao	Volumen (T.M.)	%	Valor (US\$)	Valor (RD\$)
1.1) Sánchez	22,372.70	60.09	31.14	1,025.52
1.2) Sánchez Orgánico	1,113.00	2.99	1.77	58.22
1.3) Hispaniola	3,112.73	8.36	5.99	197.35
1.4) Hispaniola Orgánico	7,507.67	20.16	14.65	483.47
1.5) Elaborado	3,125.71	8.4	8.40	276.65
2.0) Total Exportado	40,615.66	100	61.96	2,040.21
3.0) Mas: Consumo Local	2,660.77	-	4.43	145.80
4.0) Mas: Inventario Final	7,114.49	-	11.84	389.86
5.0) Menos: Inventario Inicial	4,478.68	-	6.96	205.23
Producción Nacional	45,912.24	-	76.40	2,515.87

Fuente: División de Comercialización Departamento de Cacao de la Secretaría de Estado de Agricultura

2.2 CACAO CRUDO EN GRANO

Los detalles relativos a la producción presentados en el cuadro siguiente se refieren a volúmenes de producción y los valores en RD \$ son valores para el productor. Los volúmenes producidos en el año 2005 resultan inferiores a los producidos en el año 2000, sin embargo los valores monetarios son mayores debido a los niveles de precios prevalecientes en el mercado.

Producción de Cacao Crudo en Grano⁴ 2000-2005

Años	Volumen (T.M.)	Valor (Miles RD\$)
2000	57,074.00	454,732.78
2001	83,728.00	760,128.23
2002	85,486.00	1,798,063.56
2003	86,256.00	2,094,098.72
2004	82,455.00	2,302,756.40
2005	50,817.00	1,417,182.95

Fuente: Banco Central de la República Dominicana

⁴ El registro de volúmenes en toneladas que presenta el Banco Central de la República Dominicana se realiza en atención a año calendario y la serie cubre los meses enero/diciembre.

2.2.1 CLASIFICACION COMERCIAL

El cacao dominicano para su comercialización se clasifica en dos grandes categorías: fermentado, denominado **Hispaniola**, y sin fermentar conocido como **Sánchez**.

2.2.1.1 Sánchez

El cacao tipo Sánchez es definido como producto en condiciones naturales, desde su recolección corte y llevado al secado, no recibe ningún tipo de transformación y no es fermentado. El nombre de Sánchez se adopta porque desde los inicios de la producción y/o comercialización del cacao hacia otros mercados todas las exportaciones tenían como puerto de salida el puerto de Sánchez y en el caso de los norteamericanos comenzaron a denominar este cacao como tipo Sánchez.

Este resulta tradicionalmente atractivo para el mercado norteamericano por su alto contenido en manteca, el color del polvo que se deriva de él, vendiéndose a un precio bajo; constituye el 70% de la exportación anual de cacao dominicano.

2.2.1.2 Hispaniola

El cacao tipo Hispaniola es definido como producto que después del corte recibe un proceso de fermentación, la denominación de Hispaniola obedece en un principio al nombre de la isla (Hispaniola) y algunos cacaocultores lo asocian con la idea de marca. El cacao tipo Hispaniola tiene gran demanda entre chocolateros europeos ya que es un cacao procesado (fermentación), y saborizado.

2.3 PRECIO DEL CACAO

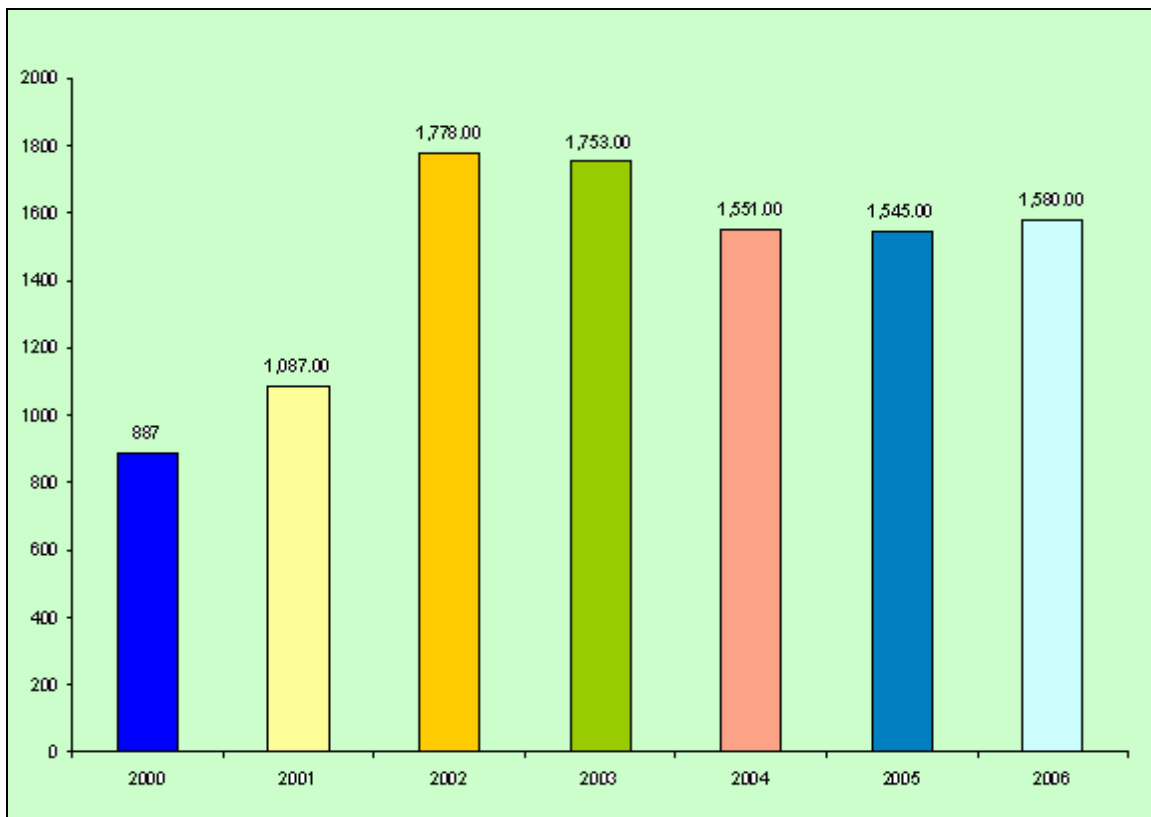
En las cotizaciones del mercado de Nueva York, los precios por toneladas del cacao se mantuvieron con cierta variación en los primeros cinco años de la presente década. Entre el año 2000 y el año 2006 los precios tuvieron una variación acumulativa de 10.10% al pasar de US\$ 887.00 a US\$ 1,580.00 la tonelada. La variación lineal fue de 78.13% comparando los resultados del año 2000 y el año 2006.

Precios del Cacao
Mercado de Nueva York
Período 2000-2006, Precios en Us\$/Tn.

Años	Cacao
2000	887.00
2001	1,087.00
2002	1,778.00
2003	1,753.00
2004	1,551.00
2005	1,545.00
2006	1,580.00

Fuente: www.fedeagro.org/preciointer/precioanual.asp

Precios del Cacao Mercado de New York
Periodo 2000-2006, precios en US\$/TN



Fuente: www.fedeagro.org/preciointer/precioanual.asp

Para el período de cosecha correspondiente al octubre 2005/septiembre 2006, el comportamiento promedio de los precios del cacao para exportación fue de US\$ 59.04 el quintal. Para el productor el precio promedio fue de US\$ 40.24. Tanto en el caso de los precios para exportación como para el precio al productor, los meses de mayo/agosto registraron los valores más elevados de todo el período de cosecha.

Comportamiento Mensual de los Precios Internacionales y Locales del Cacao en Grano y la Tasa de Cambio Promedio Mensual Cosecha Octubre 2005--Septiembre 2006

Meses	Precio de Exportación la 100 Lbs (US\$)	Precio al Productor la 100 Lbs (RD\$)	Tasa de Cambio Prom. Mensual
Octubre	54.69	1,081.79	32.07
Noviembre	54.44	1,118.06	33.3
Diciembre	58.37	1,291.29	32.95
Enero	57.92	1,480.95	34.46
Febrero	59.44	1,432.00	34.34
Marzo	59.04	1,326.00	32.5
Abril	59.08	1,282.82	32.13
Mayo	60.88	1,328.38	32.5
Junio	60.66	1,416.44	32.72
Julio	63.79	1,485.11	32.73
Agosto	60.89	1,358.06	32.64
Septiembre	59.23	1,301.35	32.85
Promedio	59.04	1,325.19	32.93

Fuente: Elaborado por División de Comercialización, Depto. de Cacao, SEA.

3. EXPORTACIONES DOMINICANAS⁵

En el período 2001-2003, las exportaciones de cacao en grano registraron aumentos. Este incremento en el valor de las exportaciones que se observa tiene su origen en una leve recuperación de los precios en el mercado internacional. Esto se expresa porque aun con volúmenes bajos los valores exportados resultan mayores.

⁵ El análisis correspondiente a las exportaciones de esta serie cubre períodos de año calendario enero/diciembre y los valores obedecen a los registros de exportación establecidos en el Formulario Único de Exportación. Se procede a definir la diferencia en atención a que el año de cosecha inicia en octubre y finaliza en septiembre del año subsiguiente.

Para el año 2000 con 22.03 millones de kilogramos los valores exportados fueron de US\$ 20.88 millones. Mientras que para el año 2002 con 33.42 millones de kilogramos exportados, los valores registrados fueron de US\$ 48.20 millones.

Para el año 2004 se produce una reducción en el valor exportado acompañado de una disminución en el volumen (ver cuadro siguiente). En el año 2005 el valor en las exportaciones de cacao se reducen a US\$ 29.14 millones y el volumen disminuyó a 20.31 millones de kilogramos.

En el año 2006 las condiciones se mantuvieron con escasa variación respecto al año anterior, alcanzando a US\$ 29.6 millones el valor exportado; mientras que la cantidad fue ligeramente menor, con 20.29 millones de kilogramos.

**Exportaciones Nacionales de
Cacao Crudo en Grano
2000-2006***
(Volumen en Kilogramos y Valor FOB en Millones de Us\$)

Años	Cacao Crudo en Grano	
	Valor	Volumen
2000	22.03	20.88
2001	37.05	34.61
2002	33.42	48.20
2003	34.76	56.91
2004	31.16	41.07
2005	20.31	29.14
2006*	20.29	29.60

Fuente: CEI-RD, (*) Cifras sujetas a rectificación

4. MERCADO MUNDIAL Y EXPORTACIONES DE CACAO ORGANICO

4.1 BENEFICIOS EN EXPORTACION

En el caso de las exportaciones de cacao orgánico o ecológico los productores son favorecidos con mejores precios si cumplen con los aspectos de la certificación requerida. El beneficio para los cacao cultores resulta en que el cacao ecológico se vende a un precio superior al del cacao convencional; la prima varía entre US\$ 100 y US\$ 300 por tonelada. Esta prima debe cubrir tanto el coste de cumplimiento de las normas ecológicas como los honorarios pagados a las entidades certificadoras.

Europa es con mucho el mayor mercado de importación de cacao en grano ecológico, además de liderar las actividades de elaboración y fabricación de productos de cacao y chocolate certificados.

La oferta total de cacao en grano ecológico se estima en 15.500 toneladas. Esto significa que el mercado ecológico representa sólo una proporción muy reducida – estimada en menos del 0,5% – del mercado total de cacao. La mayoría de los países productores de cacao en grano ecológico están en Sudamérica, origen de más del 70% del cacao ecológico del mundo. La República Dominicana es con mucho el mayor proveedor.⁶

Producción de Cacao en Grano Ecológico (2005)

Región/ País	Producción Ecológica (en toneladas)	Participación (%)
África	3,000	19.35
Madagascar	1,500	9.68
Tanzania y Uganda	1,500	9.68
América	11,738	75.73
Belice	33	0.21
Bolivia	400	2.58
Brasil	1,100	7.1
Costa Rica	300	1.94
República Dominicana	5,000	32.26
El Salvador	30	0.19
México	2,500	16.13
Nicaragua	98	0.63
Panamá	350	2.26
Perú	1,850	11.94
Venezuela	77	0.5
Asia y Oceanía	762	4.92
Fiji	50	0.32
India	12	0.08
Sri Lanka	200	1.29
Vanuatu	500	3.23
Total Identificado	15,500	100

Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO)

⁶ En el mapa dinámico de comercio de cacao la ICCO ubica a República Dominicana en la región de América del Sur.

Dentro de la producción orgánica de República Dominicana se encuentra el cacao. La comercialización se realiza en atención a diferentes subproductos o derivados del cacao en grano, en el siguiente cuadro se detallan las exportaciones de los tipos de cacao orgánico en el período 2004-2006. El total exportado para este último año fue de US\$ 8.25 millones y el mayor valor corresponde a cacao en grano orgánico con US\$ 7.5 millones. El principal destino de las exportaciones de cacao orgánico es Italia.

Tipos de Cacao Orgánico 2004-2006 (En toneladas)

PRODUCTOS	AÑOS		
	2004	2005	2006
Cacao en Grano Orgánico	4,338,702.00	2,737,521.00	7,496,996.00
Manteca de Cacao Orgánico	56,000.00	542,503.00	78,878.00
Cacao Orgánico en Polvo Azucarado	1,035.00	150,308.00	58,343.00
Cacao en Grano Biodinámico	298,242.00	98,138.00	100,800.00
Cacao en Grano tipo Hispaniola		36,540.00	34,020.00
Licor de Cacao Orgánico	424,720.00	6,625.00	261,300.00
Chocolate Orgánico		18,276.00	
Cacao en Grano Tostado Orgánico			31,501.00
Cacao en Grano Orgánico Tipo Sánchez			187,434.00
TOTAL	5,118,699.00	3,589,911.00	8,249,272.00

(*)Cifras sujetas a rectificación
Fuente: CEI-RD.

Ranking Principales Productores de Cacao Ecológico (En toneladas)

Países	Producción Ecológica	Ranking 2005
República Dominicana	5,000	1
México	2,500	2
Perú	1,850	3
Madagascar	1,500	4
Tanzania	1,500	4
Brasil	1,100	5
Vanuatu	500	6
Bolivia	400	7
Panamá	350	8
Costa Rica	300	9
Sri Lanka	200	10

Fuente: Organización Internacional del Cacao (ICCO).

4.2 MERCADO MUNDIAL DE CACAO

4.2.1 CULTIVO Y PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CACAO

El cacao es un producto que se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central, Sud-América y Asia. En atención a la producción anual y su participación en el total mundial, los ocho países principales productores en el mundo son (en orden descendente): Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria,

Camerún, Brasil, Ecuador y Malasia. Estos países representan el 90% de la producción mundial.⁷

A principios de los años setenta la producción se concentraba en Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Brasil. Sin embargo, en la actualidad la producción se ha extendido hacia áreas como la región del Pacífico, donde países como Indonesia han experimentado espectaculares tasas de crecimiento de la producción.

A continuación se presenta un gráfico que detalla la participación porcentual de los principales países productores de cacao a escala mundial.⁸

4.2.2 PANORAMA DE LA PRODUCCION MUNDIAL

La producción mundial de cacao en grano se incrementó en 2005/06 para situarse en un récord histórico de 3,6 millones de toneladas, un aumento de más del 6% respecto al año cacaotero 2004/05. La producción se vio favorecida por cierta mejora de las condiciones de crecimiento en Côte d'Ivoire y Ghana, que juntos representaron en torno al 60% de la producción mundial.

La producción de cacao en Côte d'Ivoire (Costa de Marfil) se incrementó en un 8% respecto al año anterior, para situarse en 1.390.000 toneladas en 2005/06, nivel sólo ligeramente inferior a la cifra récord de 1.410.000 toneladas registrada en 2003/04. La subida progresiva de los precios al productor, ha fomentado la producción cacaotera en Ghana, donde la producción ha aumentado en un 24%, alcanzando así su nivel más elevado de la historia, de 740.000 toneladas en 2005/06.⁹

⁷ Ver Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD), información de mercado sobre productos básicos, <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/mercado.htm>.

⁸ El gráfico está tomado de la UNCTAD y fue elaborado con información de la Organización Internacional del Cacao.

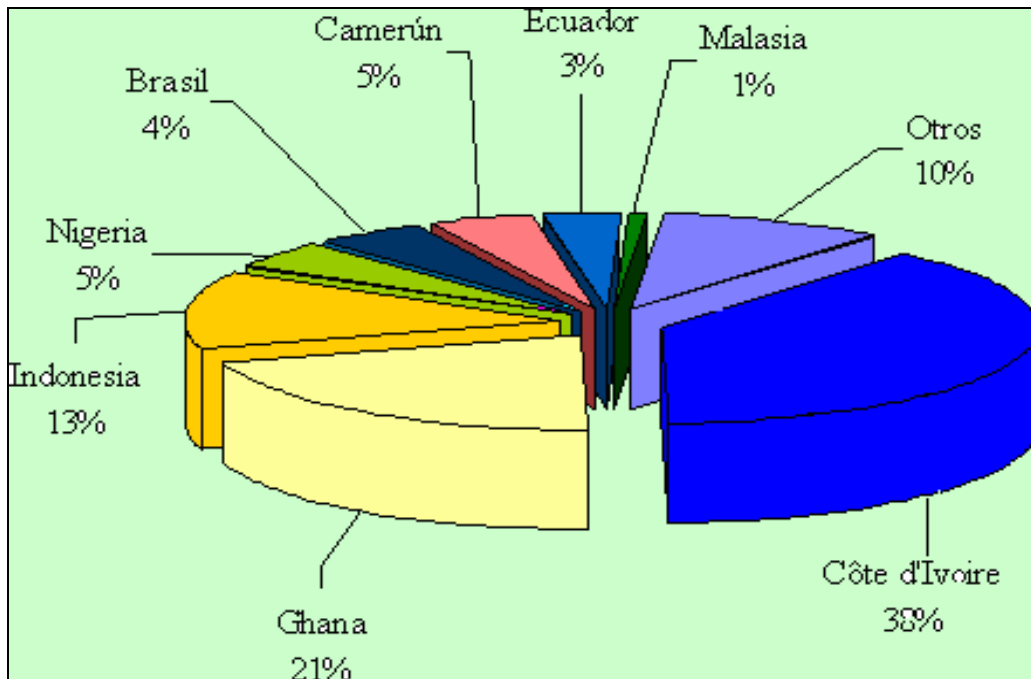
⁹ Ver Organización Internacional del Cacao (ICCO) Informe Anual 2005/2006.

Producción de Cacao en Grano (Miles de Toneladas)

	2001/02		2002/03		2003/04		2004/05		2005/06	
África	1,952	68.10%	2,231	70.40%	2,550	72.10%	2,379	70.30%	2,577	71.80%
Camerún	131		160		162		184		168	
Cote d'Ivoire	1265		1352		1407		1286		1387	
Ghana	341		497		737		599		741	
Nigeria	185		173		180		200		170	
Otros	31		50		64		110		112	
América	377	13.20%	428	13.50%	462	13.10%	443	13.10%	447	12.40%
Brasil	124		163		163		171		162	
Ecuador	81		86		117		116		115	
Otros	173		179		182		157		170	
Asia y Oceanía	538	18.70%	510	16.10%	525	14.80%	560	16.60%	568	15.80%
Indonesia	455		410		430		460		470	
Malasia	25		36		34		29		30	
Papua Nueva Guinea	38		43		39		48		48	
Otros	19		21		22		23		20	
Total Mundial	2,867		3,169		3,537		3,382		3,592	

Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXXII, Año cacaotero 2005/06

Porcentaje de Producción de Cacao por Países Año 2005-2006



Fuente: UNCTAD, según estadística de la Organización Internacional del Cacao (ICCO).

4.3 CONSUMO MUNDIAL

El cacao se produce mayormente en las regiones y países en desarrollo como se expresa más arriba, a pesar de esto el producto se comercializa y es consumido principalmente en los países desarrollados. Se trata de un producto que para los países en desarrollo es materia prima mientras que los compradores y consumidores en los países desarrollados son los transformadores y los productores de chocolate.

El consumo de cacao, medido por moliendas, aumentó desde 2,9 millones de toneladas en 2001/02 a casi 3,5 millones de toneladas en 2005/06. Comparado con la campaña anterior, el consumo se incrementó en casi un 4% en 2005/06. El aumento se atribuía a la entrada en funcionamiento de nuevas plantas de elaboración en varios países. La elaboración se sigue realizando principalmente en los países consumidores de cacao. Sin embargo, durante los últimos años ha seguido creciendo el volumen de elaboración en los países productores de cacao.

Consumo / Moliendas de Cacao en Grano (Miles de Toneladas)

	2001/02		2002/03		2003/04		2004/05		2005/06	
Europa	1282	44.40%	1320	42.90%	1346	41.60%	1375	41.10%	1462	42.10%
Alemania	195		193		225		235		302	
Países Bajos	418		450		445		460		470	
Otros	669		677		676		680		690	
África	421	14.60%	447	14.50%	466	14.40%	493	14.80%	507	14.60%
Cote d'Ivoire	290		315		335		364		360	
Otros	131		131		131		130		147	
América	767	26.60%	814	26.40%	852	26.30%	853	25.50%	856	24.60%
Brasil	173		196		207		209		223	
Estados Unidos	403		410		410		419		426	
Otros	192		208		235		225		207	
Asia y Oceanía	416	14.40%	499	16.20%	575	17.70%	622	18.60%	651	18.70%
Indonesia	105		115		120		115		120	
Malasia	105		150		203		250		250	
Otros	206		234		252		257		281	
Total Mundial	2886		3080		3239		3343		3476	
Origen	970	33.60%	1089	35.40%	1188	36.70%	1254	37.50%	1279	36.80%

Fuente: ICCO Boletín Trimestral de Estadísticas del Cacao, Vol. XXXII, Año cacaotero 2005/06.

4.4 TENDENCIA DE DEMANDA INTERNACIONAL

Comportamiento Internacional del Cacao en grano, entero o partido crudo o tostado¹⁰ (180100)

El sector incluye 10 partidas a nivel de 6 dígitos de acuerdo al sistema armonizado (SA). El cacao en grano representa el 22% del cluster mundial. En términos de comercio internacional, se evidencia que el 97.9%¹¹ procede de países en desarrollo. El crecimiento acumulado (en montos) de las importaciones mundiales fue de 16% en el período 2001-2005, con un crecimiento paralelo de 9% (en volúmenes)¹².

Las importaciones mundiales de cacao en grano, entero o partido crudo o tostado son estimadas en US\$ 4.73 billones en el año 2005. La demanda internacional de dicho producto recae básicamente sobre países desarrollados como Estados Unidos, Países Bajos, Alemania, Malasia, Bélgica y Francia.

4.4.1 DESEMPEÑO PAÍSES EN DESARROLLO

Los países en desarrollo experimentaron un retroceso, a pesar de que las importaciones mundiales se mantuvieron en un crecimiento sostenido. La oferta internacional recayó sobre países africanos y asiáticos. En 2005, las exportaciones mundiales se estimaron en US\$ 4.8 billones.

Costa de Marfil es el exportador líder entre los países en desarrollo con el 35% de las exportaciones mundiales de cacao en grano, entero o partido crudo o tostado. Seguido, posteriormente, Ghana, Indonesia y Nigeria con el 22, 11, 10 por ciento, respectivamente. Los destinos de las exportaciones son básicamente Europa y Estados Unidos, donde se encuentran los principales consumidores del mundo.

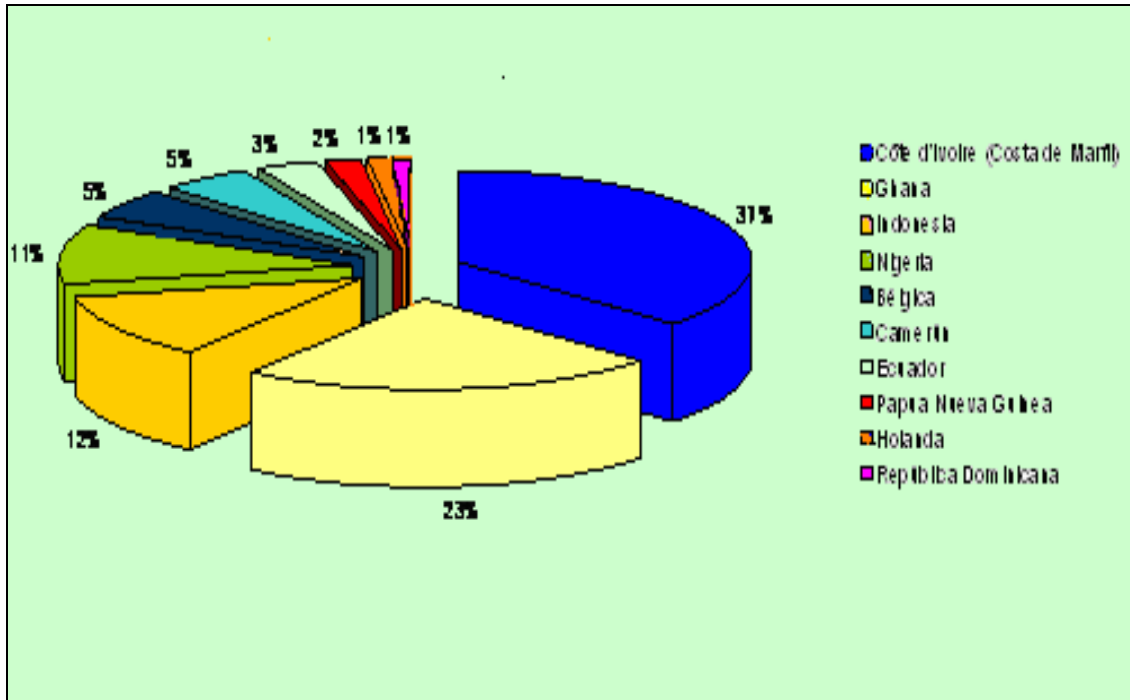
Entre los diez principales países suplidores, figuran dos países de América Latina, Ecuador y la República Dominicana, colocándose en el 7mo. y 10mo. lugar respectivamente. Ecuador tiene una participación del 3% y República Dominicana el 1% de las exportaciones mundiales.

¹⁰ La información precedente hace referencia al comportamiento en el mercado mundial del cacao en grano, entero o partido crudo o tostado (180100) y contiene un grupo más amplio. De esta categoría se dispone de mejor y más detallada información y está clasificada en las bases de datos internacionales. Los análisis de mercado potencial, importadores, exportadores y posicionamiento son realizada en base a esta categoría.

¹¹ Datos obtenidos de Comtrade a través del Centro Internacional de Comercio -Producto Map-, 2005

¹² Categorización establecida por el Centro Internacional de Comercio, para determinar el grado de competitividad que países en vías de desarrollo experimentan en los periodos bajo análisis. Se toman en consideración los desempeños en términos internacionales y quedan plasmados en una matriz compuesta de cuatro cuadrantes. Bajo la metodología esboza, *pocas ganancias* significa que la demanda internacional ha crecido en promedio y que las exportaciones de países en desarrollo se mantienen estancadas en el período bajo análisis.

**Composición de las Exportaciones Mundiales de Cacao en Grano,
 Entero o Partido, Crudo o Tostado
 (En %)
 2005**



Fuente: International Trade Center

4.4.2 RANKING

Las exportaciones de República Dominicana de (180100) cacao en grano, entero o partido crudo o tostado representan el 1% de las exportaciones mundiales de este producto; su posición relativa en las exportaciones mundiales es 10.¹³

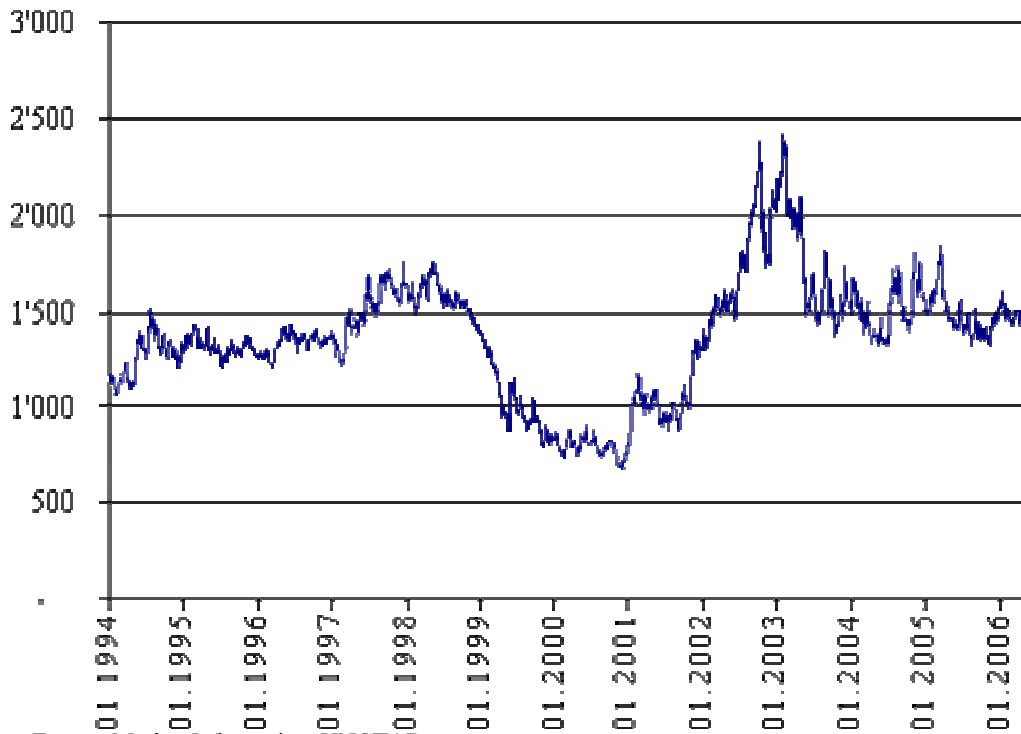
¹³ Ver Trademap en lista de mercados importadores de un producto exportado por República Dominicana en 2005.

Posicionamiento Mundial (2005)

Ranking	Países	%
1	Côte d'Ivoire (Costa de Marfil)	35
2	Ghana	22
3	Indonesia	11
4	Nigeria	10
5	Bélgica	5
6	Camerún	5
7	Ecuador	3
8	Papua Nueva Guinea	2
9	Holanda	1
10	República Dominicana	1

Fuente: TradeMap

4.4.3 Precios Internacionales



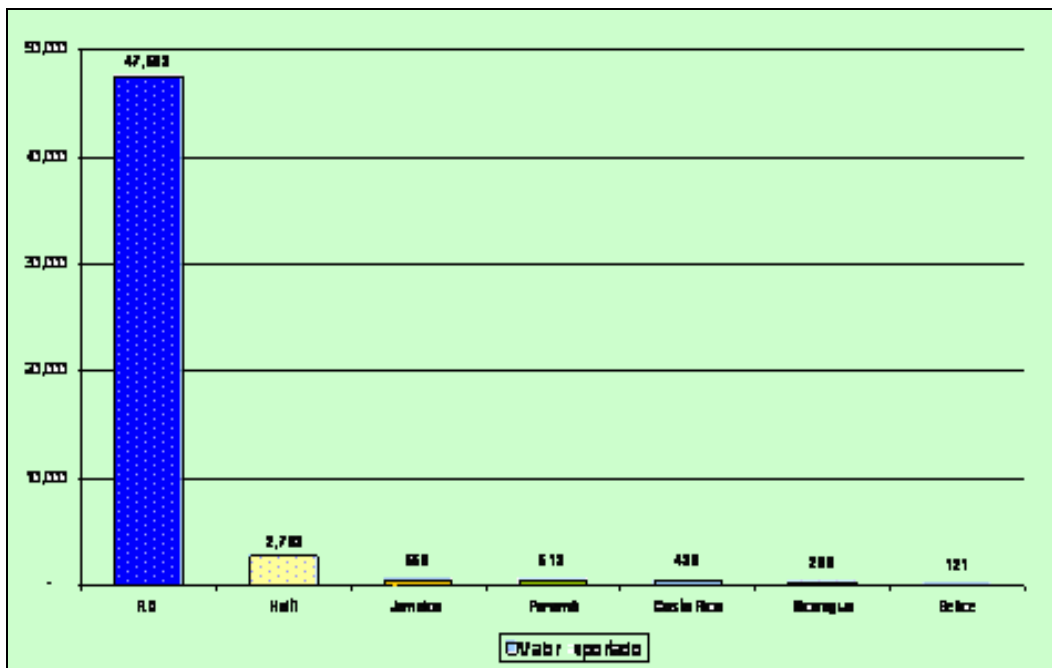
Fuente: Market Information, UNCTAD

El precio internacional del cacao en grano, entero o partido crudo o tostado ha mantenido en los últimos seis años precios por toneladas que oscilan entre US\$ 1,400-1,800, de acuerdo a la oficina de información del mercado de la UNTACD.

4.4.4 REPÚBLICA DOMINICANA

En términos generales, la República Dominicana es el único país de la región de Centroamérica y el Caribe que figura en la lista de los principales diez exportadores mundiales.

Comparativo de las Exportaciones de Cacao en Grano, Entero, Partido o Tostado de Países del Caribe y República Dominicana (Valores en miles de US\$) 2005



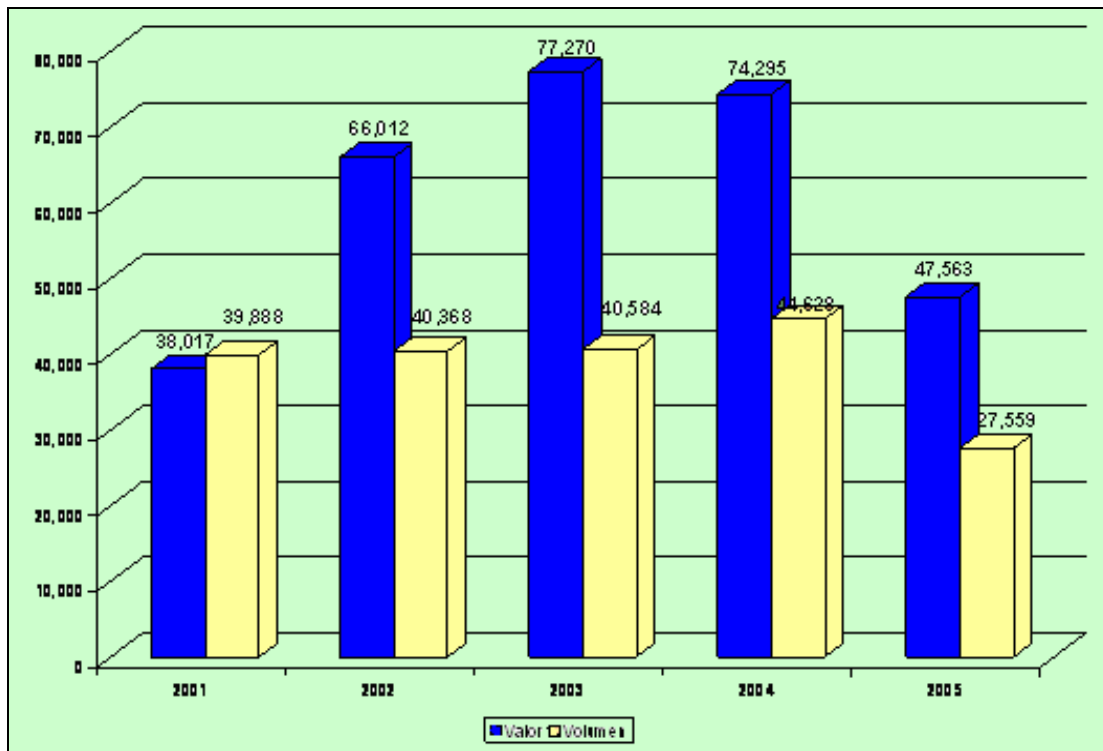
Fuente: TradeMap

De acuerdo a las aplicaciones de TradeMap, la República Dominicana ha experimentado un crecimiento promedio de 3% entre 2001-2005. Las exportaciones de dicha partida representan el 1% de las exportaciones mundiales del mismo. El estancamiento en las exportaciones mundiales, no significa que los esfuerzos a nivel país no se sigan concentrando en la promoción del cacao.

Las exportaciones del cacao dominicano presentan cierta volatilidad, ya que en términos absolutos los volúmenes históricamente exportados se mantienen en un promedio de 40 mil toneladas por año, exceptuando 2005, mientras que el efecto precio ha sido el componente que ha absorbido el desempeño a nivel internacional del mismo.

Según se evidencia, los aumentos fueron producto de las buenas cotizaciones que tuvo este commodity en mercados internacionales. En la medida en que el efecto precio se equipare al efecto cantidad, el impacto en el desempeño tendrá mejores resultados para el país.

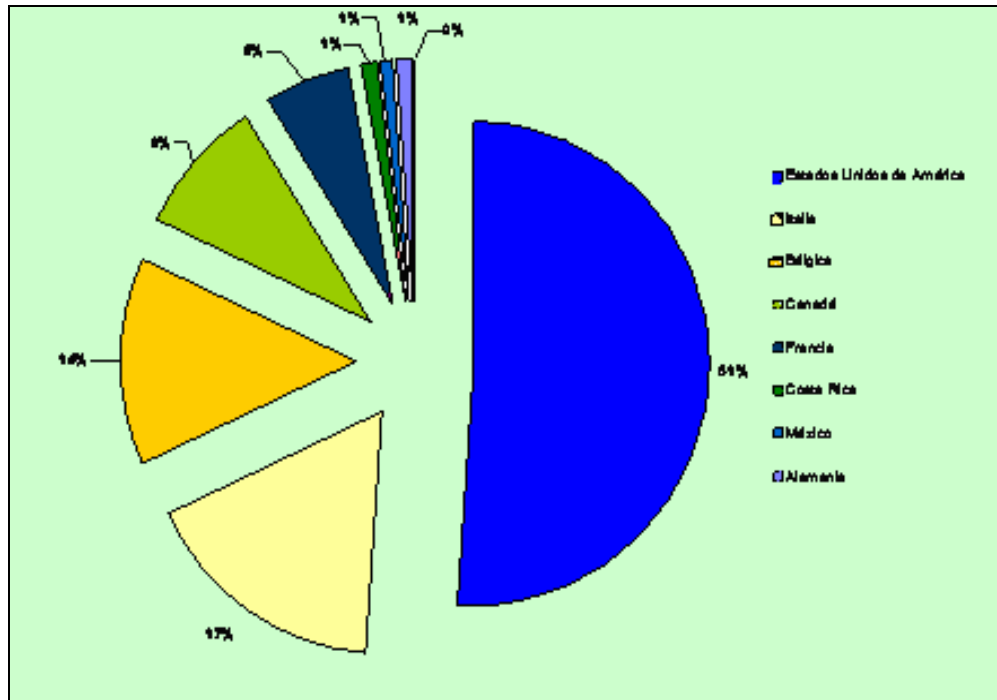
**Comportamiento de las Exportaciones Dominicanas de Cacao en
Grano, Entero, Partido o Tostado
Montos en miles de US\$
Volúmenes en toneladas
(2001-2005)**



Fuente: TradeMap

Las exportaciones dominicanas tienen como principales destinos a Estados Unidos, Canadá y Europa, sin dejar de lado países asiáticos como Japón y de América Latina como Costa Rica y México, según los datos obtenidos desde TradeMap.

Composición de las Exportaciones Dominicanas de Cacao en Grano, Entero, Partido o Tostado 2005

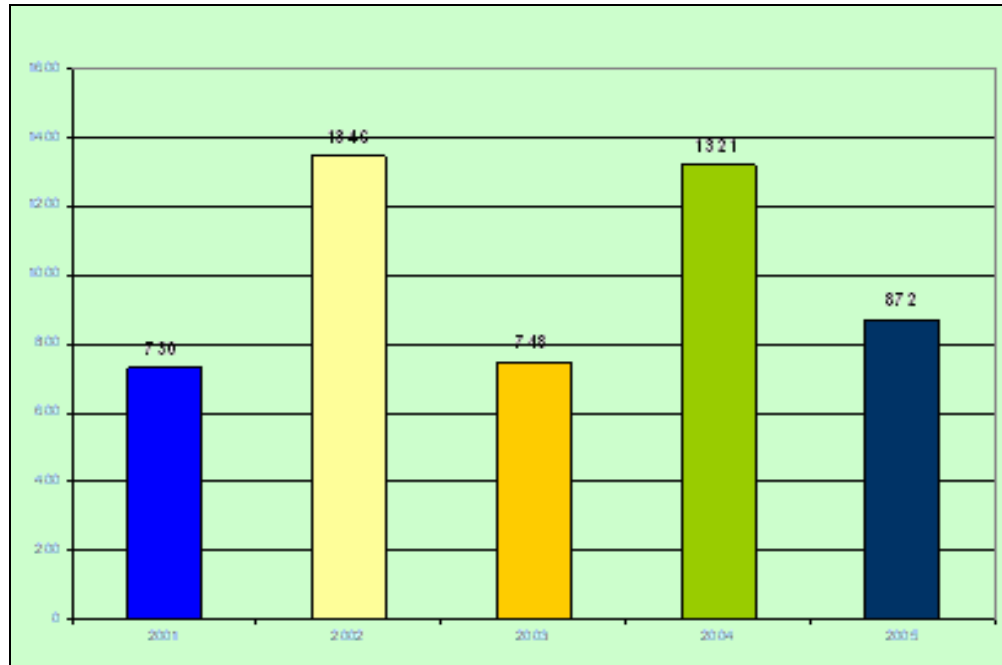


Fuente: TradeMap

4.5 IMPORTACIONES DE CACAO EN GRANO, ENTERO, PARTIDO O TOSTADO DE CENTROAMÉRICA

Como se evidencia en las gráficas siguientes, las importaciones de cacao hacia Centroamérica son inestables. Los montos importados son ínfimos, comparados con otros países de la región, lo que nos hace evidenciar que la industria del cacao es poco significativa para dicha región.

**Importaciones de Cacao en Grano, Entero, Partido o Tostado en
Centroamérica
Valores en miles de US\$
2005**

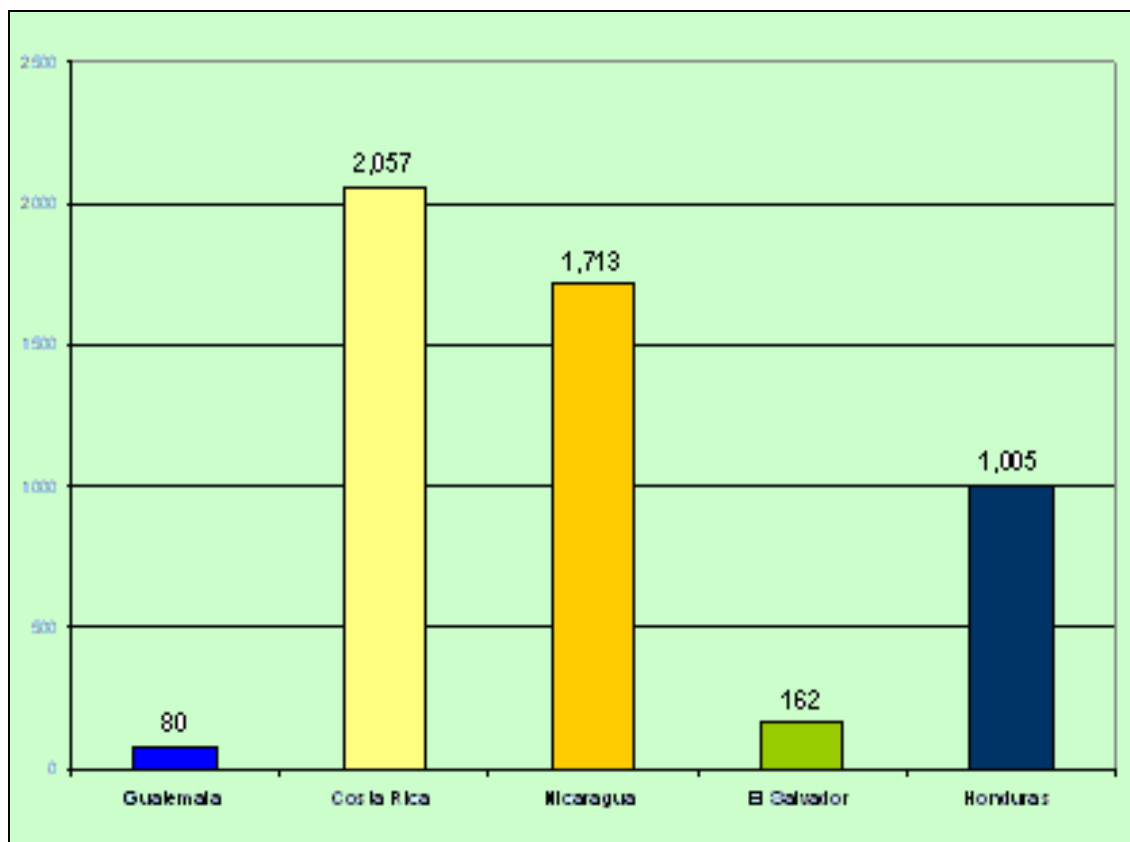


Fuente: TradeMap

En el período 2001-2005, el país centroamericano que más ha importado es Costa Rica con US\$ 2.05 millones, seguido por Nicaragua y Honduras con US\$ 1.71 millones y US\$ 1.05 millones, respectivamente. Esto evidencia que las exportaciones hacia los países anteriormente mencionados, debe ser potenciado con el objetivo de consolidar el flujo comercial del rubro en cuestión.

Importaciones por Países de Cacao en Grano, Entero, Partido o Tostado

Valores en miles de US\$
Acumulado 2001-2005



Fuente: TradeMap

4.6 COMERCIO MUNDIAL DE CACAO

A escala mundial se perfila que los principales productores de cacao son además los principales exportadores del grano. Sin embargo, el comportamiento y la estructura del comercio mundial según las estadísticas, indican que países como Brasil y Malasia, que ocupan un lugar importante en la producción mundial, no son necesariamente grandes exportadores debido al tamaño de su industria de transformación, que absorbe la producción nacional. En América Latina, por ejemplo, las exportaciones de cacao de República Dominicana son superiores a las de Brasil.

4.6.1 PRINCIPALES EXPORTADORES

Para la campaña agrícola de cosecha correspondiente a octubre 2004/septiembre 2005, en el grupo de los principales países exportadores de cacao se encuentran: Ghana,

Camerún, Indonesia, Costa de Marfil, Nigeria, Ecuador y República Dominicana que ocupa el lugar número siete como exportador de cacao a nivel mundial.

Flujos de Comercio entre Países de Cacao en Grano (Campaña Agrícola 2004/05)

Exportadores	Importadores
Ghana	Unión Europea (73%), Japón (6%)
Camerún	Unión Europea (92%)
Indonesia	Estados Unidos (25%), Malasia (49%), Brasil (7.5%)
Costa de Marfil	Estados Unidos (33%), Unión Europea (54%)
Nigeria	Unión Europea (89%)
Ecuador	Estados Unidos (36%), Unión Europea (44%)
República Dominicana	Estados Unidos (63%), Unión Europea (22%)

Fuente: Elaborado con base en informaciones de UNCTAD y la Organización Internacional del Cacao.

Del grupo de los ocho principales países productores de cacao del mundo, Brasil y Malasia no pertenecen al grupo de los principales países exportadores. En ambos casos, estos países aparecen como importadores de cacao desde Indonesia. Malasia importa el 49% de las exportaciones desde Indonesia y Brasil el 7.5% de las exportaciones de cacao de aquel país.

4.6.2 LAS TENDENCIAS DEL MERCADO

La demanda de cacao en el mercado mundial crece a un ritmo mayor que su oferta, por lo que es necesario que los países productores, especialmente en América, redoblen esfuerzos y aumenten sus cosechas. "La producción de cacao aumenta 2.4% cada año, pero el consumo está creciendo 2.8%".¹⁴

¹⁴ Ver declaración de Sona Ebail, Secretario General de la Alianza de Productores de Cacao (COPAL) y Conferencia Internacional de Investigación de Cacao, San José de Costa Rica, octubre del año 2006.

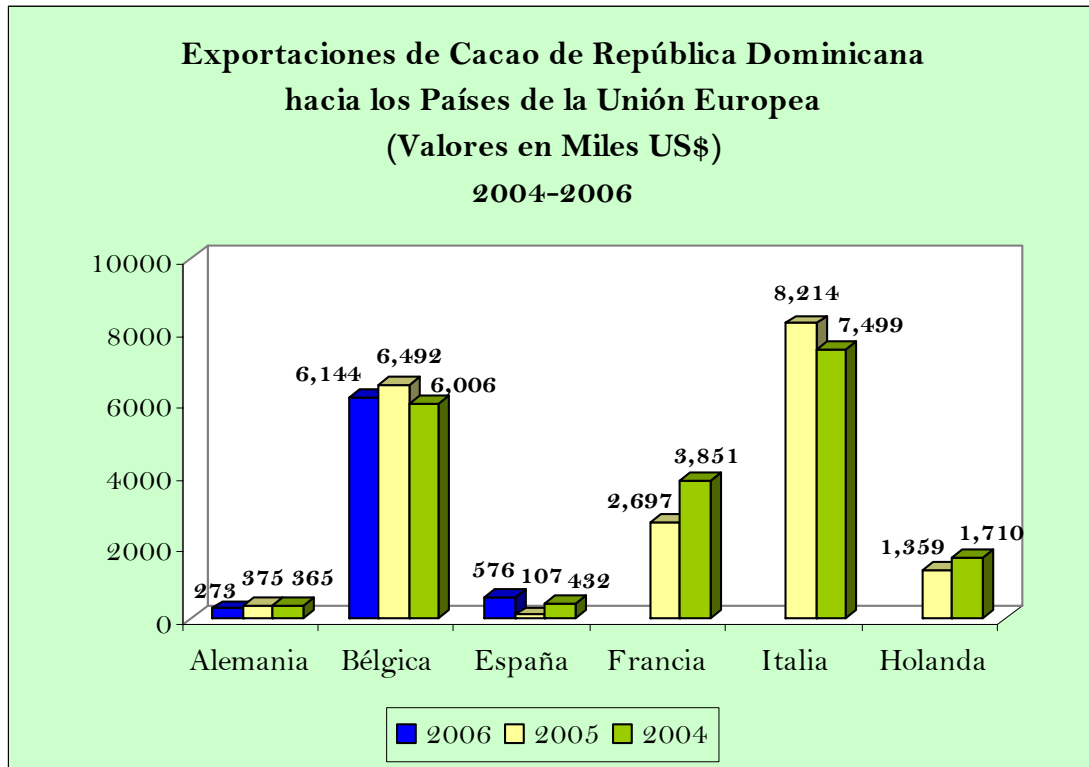
Comercio potencial entre República Dominicana y la Unión Europea de cacao en grano, entero o partido crudo o tostado (180100)

2004-2006

Valores en miles de US\$

País	Exportaciones de República Dominicana hacia los países de la Unión Europea			Importaciones de los países de Unión Europea desde el mundo			Comercio potencial en miles USD		
	2006	2005	2004	2006	2005	2004	2006	2005	2004
Total del mundo	N/D	51,019	75,552	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
Total Unión Europea	6,993.00	19,244.00	19863	1,031,859	2,435,679	2,403,639	67,631.00	471,941	680,836
Alemania	273	375	365	489,514	464,105	429,075	N/D	50,644	75,187
Austria	0	0	0	15,433	16,964	42,408	N/D	16,964	42,408
Bélgica	6,144	6,492	6,006	351,934	318,309	284,424	N/D	44,527	69,546
Bulgaria	0	0	0	198	2,191	1,497	198	2,191	1,497
Dinamarca	0	0	0	6,924	27,664	11,103	N/D	27,664	11,103
Eslovaquia	0	0	0	16,990	18,152	21,885	16,990	18,152	21,885
España	576	107	432	123,281	119,984	127,612	50,443	75,445	76,838
Estonia	0	0	0	1,523	1,807	2,138	N/D	1,807	2,138
Francia	N/D	2697	3851	N/D	246,661	298,358	N/D	48,332	71,701
Grecia	N/D	0	0	N/D	9,409	6,891	N/D	9,409	6,891
Irlanda	0	0	0	22,257	37,472	17,904	N/D	37,472	17,904
Italia	N/D	8,214	7,499	N/D	128,217	123,079	N/D	42,805	68,053
Letonia	0	0	0	2,732	2,626	3,727	N/D	2,626	3,727
Lituania	0	0	0	1,056	2,400	6,460	N/D	2,400	6,460
Luxemburgo	N/D	0	0	N/D	10	15	N/D	10	15
Países bajos (Holanda)	N/D	1359	1710	N/D	831,638	752,067	N/D	49,660	73,842
Polonia	N/D	0	0	N/D	32,914	35,548	N/D	32,914	35,548
Portugal	N/D	0	0	N/D	209	170	N/D	209	170
Reino Unido	N/D	0	0	N/D	174,451	218,907	N/D	51,019	75,552
República Checa	N/D	N/D	N/D	N/D	0	19,979	N/D	0	19,979
Rumania	0	0	0	17	490	349	N/D	490	349
Suecia	N/D	N/D	N/D	N/D	6	43	N/D	6	43

Fuente: TradeMap



Fuente: TradeMap¹⁵

7. PERSPECTIVAS

La República Dominicana se posiciona en el grupo de los diez grandes exportadores de cacao a escala mundial. Para mantener este posicionamiento es importante garantizar mejoras en las condiciones técnicas de producción y elevar la calificación del producto.

En el aspecto de la producción de cacao ecológico u orgánico el país se posiciona como número uno, resulta saludable al sector incrementar los procesos de certificación puesto que se garantiza obtener un mayor nivel de precios y por tanto incremento en los ingresos por la exportación del producto para el productor y el país.

La demanda mundial está creciendo a una tasa mayor que la oferta, en términos de competitividad el cacao dominicano debe aprovechar esa condición y aumentar su participación en un mercado que está en aumento.

En la medida se diversifique la producción y la industria dominicana del cacao incremente el valor añadido del producto se incrementa el valor exportado, se expande el sector cacaotero y el producto entra en mayor competitividad en el mercado internacional.

¹⁵ Las informaciones correspondientes al 2006 no están completas, por no estar registradas en la base de datos de Trademap.